SOMMARIO

T. POGGI — Dal grano, all'uva da tavola . . . . Pag. 195
E. PETROBELLI — Note di stagione: Ad aratura ultimata — Le vasche da polpe — I rifiuti delle foglie di barbabietola . . . » 198
G. POGGI — Zucchero e sorghi . . . . » 200
L. UBALDI — La microflora batterica - Le terre arabili e le colture erbacee . . . . » 203
M. B. — La foglia di Maclura aurantiaca nella alimentazione del baco da seta . . . . » 207
C. MANCINI — La vite maritata all'albero . . . . . » 208
T. P. — Libri nuovi . . . . » 211
C. M. e REDAZ. — Briciole: Un errore da evitarsi — In frutticoltura si può contare sulla riproduzione della varietà per seme? — Curiosità georgiche! — Le aziende agrarie e le Camere di commercio — Come Sandrino si persuase a scassare via via il terreno che lavorava — Un'altra buona iniziativa delle Cattedre ambulanti d'agricoltura — Pomodoro in salamoja — Per accrescere la produzione delle uova — Le felci come lettiera — Per rammorbidire i tubi di caucciù induriti — La siccità, martello dell'agricoltura meridionale! — La gramigna e i raccolti — Funghi sott'aceto — La castratura del pollame..... — Al telefono . . » 213
REDAZ. — Rivista della stampa italiana ed estera: Previsioni sui raccolti di frumento e segale negli Stati Uniti d'America — Impiegare sementi di grano di razze elette..... — Concorsi, Esposizioni e Congressi. — Piccole notizie . . . . . . » 217
REDAZ. — Corrispondenza aperta. - Risposte a quesiti: Per ben vinificare la vendemmia di quest'anno . . . . » 224
REDAZ. — L'Agricoltore al mercato - Rivista dei mercati agricoli . » 225

Dal grano, all'uva da tavola

Mirandolino (Ah, non sapete chi è «Mirandolino»? Al secolo si chiama prof. E. Veronesi. È agronomo di valore e di fede, direttore di una Cattedra ambulante di agricoltura nel bel centro d'Italia). Mirandolino dunque mi ha mandato i risultati molto interessanti dei suoi numerosi campi sperimentali nella cosidetta *maremma romana* (Civitavecchia).

Con un'annata cattiva per il grano quale è stata la 1923-24, i risultati predetti assumono importanza particolare. Ma non li posso riportare integralmente. Mirandolino, diligente sperimentatore, mi ha inviato certe tabellone che farebbero ringrullire il nostro proto. Riassumo dunque, e cioè tento di presentarvi i risultati dei risultati. Che sarebbero questi:

I grani che produssero di più: *Senatore Cappelli, Sapri, Dauno 2° e 7°, Volturno, L. Strampelli, Gervaso, Ardito*; tutti, salvo errore, dello Strampelli; e *Cologna 12, Carosello 112, Gentil rosso 48*, di Todaro.

Il metodo colturale che corrispose meglio fu il *maggese* seguìto

dalla concimazione chimica: 5 quint. di perfosfato, e 1 di cianamide o di solfato ammonico per ettaro.

Dice Mirandolino, e ci credo, che ripresa una buona via colturale « la Maremma *litoranea* e parte dell'*interna*, riprenderanno il loro ambìto primato di buone produttrici di frumento ». E così deve essere perchè *lavori, concimi* e *varietà elette* sono proprio le tre gambe su cui si regge il nostro tavolino.

*

Anche da altre parti ho avute notizie *frumentarie*, che non ho oggi spazio disponibile per pubblicare. Ma qualche cosa ne fu già detto nei numeri passati, per opera di egregi nostri Collaboratori. E dobbiamo dal tutto rilevare questa santa verità conclusiva: *che anche in annate sfavorevoli, se tutti i coltivatori di frumento facessero quel che dovrebbero fare, l'Italia non avrebbe più bisogno di importare grano.* Quest'anno invece se ne dovrà importare *molto*. Quanto, nessuno ancora lo può dire.

Lo so, questo non sarebbe l'immenso guajo che è, se alla nostra volta potessimo esportare per circa altrettanto valore di altri prodotti agrarî. Ma dove son dessi? Ci vuol altro che conserva di pomodoro, marmellata e simili! Dunque? Dunque produciamo frutta e ortaggi ed altro ancora; sì. Ma non dimentichiamo di *coltivar bene il frumento.*

S. E. Peglion, di recente, e proprio qui a Casalemonferrato, prospettando da par suo il problema frumentario, disse cose importantissime, anche sotto l'aspetto puramente agrario. Lo che, per un Sottosegretario di Stato sia pure all'agricoltura, è una quasi novità....

Riprodurre l'alto e chiaro discorso non è possibile. Ma trarne un brano a veder mio essenziale e invitare gli agricoltori, ed anche gli agronomi, a meditarlo, è oltrechè possibile, doveroso e gradito. L'illustre nostro Collega (permette che lo chiamiamo ancora così?) ha dunque detto:

« Coll'ingigantire del consumo del grano si è finito per trascurare un particolare lato della questione, ossessionati come si è dall'incremento quantitativo della produzione. Per raggiungere questo intento, da anni, anzi da decennî, è una ridda continua di nuove varietà che si sottopongono all'esperimento, da cui si attende il grano del miracolo. Non starò a negare i beneficî che derivano anche da queste prove tumultuarie, ma

«informate al classico motto degli accademici del Cimento. Be-
«nefici assai maggiori deriverebbero disciplinando adeguata-
«mente questa sperimentazione industrializzata, nel senso di
«assegnare ad essa miglioramento *qualitativo* e *quantitativo*
«della produzione granaria».

Molto giusto e molto pratico. Adesso, infatti, di varietà di grano, tra ibridi e razze pure, ne abbiamo veramente abbastanza; anzi a josa.

Coltiviamo dunque le migliori per *produttività* e anche per *qualità*. E ripetiamo, ripetiamo, gli esperimenti; appunto come ammoniva il motto degli accademici ricordati da S. E. Peglion: «provando e riprovando».

*

Crisi vinicola. Ne ho viste tre in vita mia. Spero di arrivare a vederne una quarta. È la risorsa dei bottai e dei costruttori in cemento. Perchè il vino costa poco, è vero. Anzi è la sola cosa che cali di prezzo. Ma nessuno si decide a buttar via il vecchio per far posto al nuovo, come in lontani tempi avveniva. C'è il *metabisolfito* ora.... — Parleremo dunque prossimamente anche della crisi vinicola.

Intanto, poichè una provvida disposizione di legge abolisce il dazio-consumo sull'*uva da tavola*, guardiamo che, al solito, non si esca, per il consueto rotto della cuffia, dal saggio provvedimento. Mi ci fa pensare il dialoghetto seguente colto ad una barriera daziaria di Padova:

— Niente di dazio?
— No!
— Ma che cosa è questa?
— Uva da tavola.
— Ebbene, bisogna pagare il dazio e la contravvenzione in aggiunta!
— Ma se il giornale porta la notizia che l'uva da tavola non paga più il dazio!
— I giornali bisogna lasciarli cantare; qui comanda il regolamento!
— Mi chiami il capo, per favore.
Viene avanti l'autorità di un graduato, il quale spiega:
— Vede, signore, è vero che l'uva da tavola è esente, ma questa non può essere considerata uva da tavola....
L'animo della vittima (1) si solleva alla speranza, per cui facendo appello a tutta la sua competenza frutticola risponde:
— Questa è uva della varietà « Chasselas Rosa », varietà francese eminente-

(1) Il nostro amico prof. G. C. che mi ha favorito il dialogo.

mente da tavola o mangereccia: la più « da tavola » di tutte le uve: vuole assaggiare?

— Non è questo che importa: manca l'apposito imballaggio...

— Vede? L'uva è contenuta in un elegante cestino di vimini...

— Il regolamento non parla di cestini, ma di « apposite gabbiette », e poi sarebbe inutile continuare su questo argomento, poichè ella deve pagare...; per concessione speciale e per una volta tanto, le sarà perdonata la multa! Ma il dazio bisogna pagarlo: centesimi ventitrè al chilogramma.

— Sta bene, pagheremo il dazio e grazie per l'abbuono della multa: ma allora i giornali hanno propalata una notizia infondata?

— La esenzione da dazio delle uve da tavola esiste in fatto, ma solo per *le uve meridionali che arrivano per ferrovia....*

E poi i nostri amici del Mezzogiorno si lagneranno!..... Scherzi a parte, la *Verdea* e il *Besgano* di Piacenza, la *Paradisa* e l'*Angiola* bolognese, la *Dorona* di Venezia, la *Colombana*, la *Salamanna* e la *Regina* toscane, le varie *Luglienghe* e *Agostane* e *Malvasie* del Piemonte e di tante altre provincie dell'alta Italia, i *Moscati* ecc. ecc. sono o non sono *uve da tavola?*

Io credo di sì. Ma l'ampelografia italiana attende ancora lumi da tutti: fuori che dai dazieri di Padova.

TITO POGGI.

Note di stagione

Ad aratura ultimata — Le vasche da polpe — I rifiuti delle foglie di barbabietola.

Anche coloro che da più lustri si trovano nella parabola discendente, non ricordano una stagione così incostante come quella che da due mesi ci delizia; essa ci sprona a nulla trascurare perchè i danni conseguenti non raggiungano proporzioni maggiori.

Appena terminata l'aratura di un campo, solo per seguire una inveterata consuetudine che non trova giustificazione, fare sulla testata un solco profondo rovesciando la terra dalla parte opposta alla carreggiata è rendere inutili i benefici delle buone colmature.

Attraversando questa mattina, dopo la molta pioggia di questa notte, un mio podere e quello di un vicino che segue la biasimata pratica, notavo che nel primo non si vedeva nei campi arati una goccia d'acqua, mentre nel secondo molte piscine qua e là confermavano che tutta l'acqua caduta era stata trattenuta da quel solco.

E pensavo che dopo poche ore di sole si sarebbe veduta la terra costipata, che difficilmente diventerà bianca.

E parecchi aggiungono colpa a colpa, lasciando ingombri i solchi acquai per nettarli poi a semine compiute; e ciò per fare un solo lavoro, non pensando che quando l'acqua va liberamente nei fossi senza soste si può entrare nel campo molto più presto che non dove l'acqua trova degli ostacoli e ristagna.

Si ricordi che potendo seminare qualche giorno prima e a terra non bagnata, si verrà compensati ad usura della tenue spesa necessaria a ben riordinare l'appezzamento subito dopo completata l'aratura, e senza alcun ritardo.

*
* *

Una delle ragioni per le quali alcuni non riescono ad ottenere polpe di barbabietole ben conservate deve ricercarsi nell'avere la vasca che manca completamente di scolo.

Può darsi che qua e là, in onta alla miglior intenzione, non si abbia modo di ottenere uno scolo naturale e non si riesca, per una od altra ragione, a fare la vasca con argini sopra il livello della corte. In casi simili interessa rimediare dando alla vasca una buona pendenza così che tutta l'acqua delle polpe e quella che viene dal cielo vada a finire in un pozzetto che sarà messo in comunicazione mercè un tubo e che ogni giorno, ed anche più volte al giorno nei primi tempi, verrà vuotato con una secchia.

Se l'acqua delle polpe può in terre molto permeabili venire interamente assorbita, altrettanto non può dirsi quando se ne aggiunga dell'altra, quella piovana, e per di più in misura così abbondante come quest'anno.

*
* *

E' vero che in annate di abbondanza, come la presente, certi suggerimenti possono parere fuori posto; ma pensando che non tutti nuotano in acque eguali e che a qualcuno può giovare il consiglio, proseguo.

All'inizio della raccolta delle bietole le foglie avevano raggiunto un grande sviluppo; ma, per una forte invasione di cercospora, da un giorno all'altro disseccarono completamente.

Con la rivegetazione, assecondata dalle continue pioggie, in pochi giorni i campi tornarono verdi ed i colletti e le foglie tornarono quasi alle primitive proporzioni.

Ma, vi è un ma: le foglie disseccate e che non si staccano dai

colletti non vengono mangiate dagli animali, tanto che voi vedete il bovaio togliere dalle greppie abbondanti rifiuti che vanno tra la lettiera o direttamente sulla concimaia.

Orbene chi ha il lodevole sistema d'infossare freschi i colletti che non vanno consumati subito per la forte quantità, porti giornalmente tutte le foglie secche rimaste nella greppia; esse, uniformemente stratificate con quelle fresche, a primavera rappresenteranno un ottimo ed appetitoso mangime. E. PETROBELLI.

Zucchero e sorghi

Pochi lettori ricorderanno forse quanto venne pubblicato sul « Coltivatore » alcuni anni or sono in rapporto ai sorghi zuccherini; erano i risultati di alcune esperienze colturali da me fatte con diverse varietà di sorghi zuccherini importati dall'America del Nord.

Molti agricoltori, in questi ultimi anni, coltivarono i sorghi per averne un ottimo foraggio molto nutritivo ed appetito dal bestiame: nessuno invece, almeno che io sappia, ha tentato *l'estrazione dello sciroppo*, sia pure adoperando quei semplici mezzi di cui ogni azienda può disporre.

A mio modesto avviso lo sciroppo zuccherino ben preparato, potrebbe, così come avviene negli Stati Uniti d'America, essere usato comunemente come dolcificante, in ispecie per la fabbricazione dei dolci e delle marmellate.

L'alto costo dello zucchero, la limitata area di adattabilità colturale economica della barbabietola, dovrebbero essere uno stimolo a cercare altre fonti del prezioso idrato di carbonio.

Quest'anno in Italia si prevede una super produzione di zucchero di barbabietola: tutto ciò commercialmente non può avere importanza perchè, sul mercato, lo sciroppo si potrà imporre, dato il suo prevedibile basso prezzo.

Il sorgo zuccherino, così come la comune saggina da foraggio, è pianta rustica, vigorosa, di facile adattabilità e di forte produttività; i culmi sono ripieni di un midollo succoso ricco di saccarosio e di zuccheri invertiti (il contenuto può arrivare al 16-18 0[0] del peso totale della pianta). Perchè non utilizzare questa sorgente di zucchero? Perchè non rendere commerciabile questo zucchero, trasformandolo in sciroppi o gelatine?

La possibilità di estendere la coltivazione dei sorghi nella maggior parte dell'*Italia centrale* e *meridionale* e il costo limitato del macchinario necessario all'estrazione dello sciroppo, dovrebbero essere una forte spinta al sorgere di vere e proprie industrie capaci di fornire prodotto ottimo ed esportarle anche nei paesi nordici, dove sarebbe certamente ben accetto.

Un breve accenno al macchinario necessario all'estrazione dello sciroppo potrà certamente riuscire interessante e utile, contemporaneamente.

In commercio esistono diversi tipi di schiacciatori o spremitori: uno dei più usati, e alla portata anche delle piccole aziende, è uno schiacciatore a tre cilindri orizzontali o verticali, lisci o dentati; la figura 18 mostra appunto uno schiacciatore a tre cilindri verticali con una testa di leva alla quale si applica una stanga per il funzionamento con un cavallo.
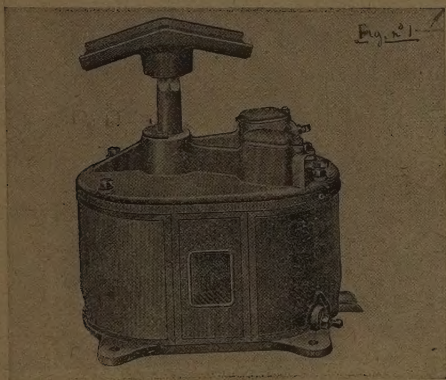
Fig. 18.

Nella figura 19 vediamo invece uno schiacciatore a motore con banco di alimentazione ed elevatore degli steli spremuti.

Alcune case americane forniscono schiacciatori di tutte le dimensioni e di ogni potenza; molti schiacciatori sono muniti di due cilindri che esercitano un vero ammaccamento degli steli prima che essi vengano sottoposti allo schiacciamento.

Il sugo, così come esce dagli schiacciatori, viene filtrato e poi chiarificato o col calore o con l'aggiunta di latte di calce sino a neutra-

lizzazione della debole acidità dello sciroppo; in questo ultimo caso, il liquido viene di nuovo filtrato.
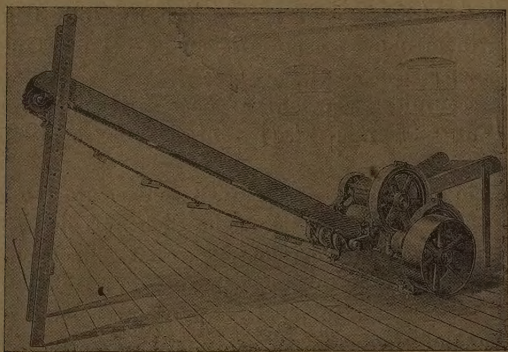
Fig. 19.

Il sugo passa poi negli evaporatori a fuoco diretto o riscaldati a mezzo del vapore e rimane sino a che ha assunto una consistenza densa, sciropposa (fig. 20).

Lo sciroppo è allora pronto per essere conservato in appositi recipienti o per essere messo in scatole con i soliti procedimenti.
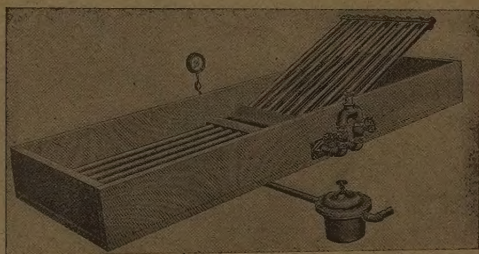
Fig. 20.

In Italia le singole aziende agrarie, invece di portare gli steli agli zuccherifici, potrebbero estrarre il sugo con macchinario proprio e cederlo poi alle fabbriche di sciroppi.

Alcune considerazioni sui sorghi e sullo sciroppo di sorgo.

1) Il sorgo devesi raccogliere quando il seme comincia ad indurire.

2) E' buona cosa spremere gli steli appena avvenuta la raccolta;

però si possono conservare per qualche tempo avendo cura peraltro che non avvengano fermentazioni nella massa.

3) Gli steli possono anche non essere sfogliati, ma dal lato economico la sfogliatura è conveniente perchè la parte verde della pianta costituisce ottimo alimento pel bestiame.

4) La sfogliatura può essere fatta anche qualche giorno prima della raccolta degli steli, ma non molto tempo prima.

5) In medie condizioni di ambiente, terreno e coltura, un ettaro a sorgo può fornire circa 30 tonnellate di culmi e 10 q.li di seme.

6) Il sugo, ottenuto adoperando un buon schiacciatore, potrà aggirarsi sui 400 Kg. per tonnellata di culmi.

7) Il sugo concentrato fornirà circa Kg. 50 di sciroppo quasi gelatinoso, per ogni tonnellata di steli.

8) Un ettaro a sorgo darà quindi una media di q.li 15 di sciroppo concentrato, formato quasi totalmente di saccarosio e zuccheri invertiti.

Dott. Guido Poggi.

Castellina Marittima (Pisa).

La microflora batterica - Le terre arabili e le colture erbacee

I recenti studi dell'illustre Stoklasa, Direttore della Stazione sperimentale agraria di Praga, basati sulla fisica e sulla chimica del suolo, hanno posto eminentemente in luce la importanza degli esseri viventi del terreno, rispetto alla nutrizione delle piante; in tal modo si sono valorizzate ancora più le geniali indagini compiute a questo riguardo dal grande Pasteur, durante lo scorso secolo. Gli studî in materia hanno per fondamento scientifico che « *l'aumento della sostanza vegetale vivente dei nostri prodotti agrari dipende dalla perfetta conoscenza del carattere biochimico del suolo e della energia chimica della cellula* » e su tali studi il prof. Stoklasa ha scritto un articolo originale sulla « Rassegna Internazionale di Agronomia » del 1923, fascicolo 4, dal titolo « *Nuovi progressi per il miglioramento della terra arabile* ». Il prof. Manvilli ha recensito parte di questo studio sul n. 18 del « Giornale d'agricoltura della domenica » del corrente anno, e ciò ha fatto per porre in rapporto tale scoperta (1) « *con il valore culturale del letame* » al fine di « *fornire*

(1) Ma quale scoperta? N. d. Direz.

schiarimenti intorno a controverse questioni relative al valore del letame stesso ».

Modesto scopo nostro, invece, è quello di fare conoscere la importanza della presenza dei microorganismi nel suolo, rispetto alla qualità fisica e proprietà chimica delle nostre terre, rispetto alla nutrizione delle piante ed alla attività clorofillica delle piante stesse.

I tecnici agrari raccomandano a più riprese agli agricoltori di eseguire *a tempo* e *razionalmente* i lavori di aratura, di sarchiatura, erpicatura e zappatura, ai terreni coltivati, inquantochè affermano giustamente che, mentre l'attività dei microorganismi del terreno viene ad essere stimolata con alcune delle suddette operazioni, è invece modificata, od attenuata, la condizione particolare fisico-chimica del terreno, con altre particolari pratiche colturali. Tali raccomandazioni crediamo che dovrebbero riuscire d'interesse principe, se si considera che le scoperte del Berthelot, gli studi profondi intorno alla circolazione dell'azoto nel terreno intrapresi dal Winogradski, Duclaux, Schloesing, ecc. hanno gettata nuova luce sulla importante « *funzione dell'anidride carbonica nel suolo, quale prodotto della vita microbica* ».

Secondo i dati riferiti dallo Stoklasa, nelle terre arabili si trovano presenti 13 gruppi di organismi, quali: batteri, funghi, alghe, protozoi, rotiferi, oligocheti, nematodi, enchytreidi, tardigradi, ragni, insetti, molluschi, mammiferi; tutti organismi che per vivere nel terreno hanno bisogno di carbonio, azoto, fosforo, ecc., ma principalmente di *ossigeno* e di *acqua*; per cui *risulta manifesta la condizione della lavorazione profonda ed a tempo del terreno, onde in esso non manchino, o non difettino, in ogni momento, questi essenziali elementi.* Ma la presenza dell'ossigeno nel terreno, non solo è indispensabile per la vita dei succitati microorganismi, « *ma è indispen-* « *sabile anche per le trasformazioni di forza e di materia del sistema* « *radicale della pianta, tanto che se il titolo in ossigeno della atmo-* « *sfera del suolo diminuisce, si hanno normalmente, con una piccola* « *quantità di ossigeno, processi di disassimilazione, fino a raggiungere* « *una respirazione intramolecolare del sistema radicale* ».

Dagli studi dello Stoklasa si apprende però come il numero di microorganismi del suolo varia considerevolmente, a seconda della specie e dello stato di coltura del terreno, oltre al fatto sperimentato che mentre la maggiore percentuale di essi trovasi alla superficie del terreno stesso (strato di profondità da 10 a 25 centimetri) alla profondità di oltre 40 centimetri, il loro numero diminuisce ra-

idamente, tanto vero che lo strato profondo del suolo si è trovato relativamente povero di microbi. A dimostrazione di questa asserzione, il prof. Stoklasa riferisce i resultati di una sua esperienza basata sulla ricerca della quantità di germi microbici contenuti in 1 grammo di sostanza secca di terra *in uno strato della profondità di 10 a 20 centimetri.* Egli ha trovato in un campo di segale 30-43 milioni di batteri; in uno di avena 28-37 milioni; di orzo 42-58 milioni; di barbabietole 70-98 milioni; di patate 42-45 milioni; in una buona terra di giardino 130 milioni, sempre per grammo.

Ma siccome la importanza dei microorganismi del terreno è basata sulla *produzione dell'anidride carbonica*, unico prodotto dell'attività respiratoria di essi (1), è evidente quanta influenza abbiano la lavorazione del terreno, l'impianto di perfette colture, le concimazioni e le pratiche colturali, sulla quantità degli stessi microorganismi presenti nel suolo e sulla loro intensità respiratoria; tanto è vero che le seguenti esperienze del succitato scienziato ci indicano le *differenti quantità di anidride carbonica* formata in uno strato di 1 kg. di sostanza secca della terra prelevata nello spessore di 25 centimetri. a seconda delle colture in esso praticate. In terra povera di sostanza organica, in media 8,14 mgr.; in terra di pascolo, povera come sopra di sostanza organica, 10,16 mgr.; in terra di bosco come sopra 9,12 mgr.; in terra di bosco *ricca* di sostanza organica 16,26 mgr.; in terra magra da segale ed avena 19,25 mgr.; in buone terre da segale ed avena *30,36* mgr.; in buona terra a frumento *30,48* mgr., in buone terre da trifogliaio *53,60* mgr.; in buone terre da barbabietole da zucchero *56,68*; in buone terre da giardino *62,75* mgr.

E' da tenersi in rilievo che la produzione dell'anidride carbonica diminuisce rapidamente coll'aumentare della profondità dello strato del terreno esaminato, tanto che ad 80 cm. si hanno appena traccie di questo elemento, emesso con la respirazione di microorganismi.

A seconda della intensità respiratoria, i batteri del suolo compiono un altro importante ufficio quale è quello di aumentare la temperatura di 1° a 2° C. nello strato di 10-30 centimetri di profondità; funzione questa importantissima, inquantochè questo aumento di temperatura del suolo rappresenta da *4 ad 8 milioni di calorie ad ettaro.* Ma le grandi funzioni dell'anidride carbonica nel terreno sono poste in rilievo dagli stessi studi dello Stoklasa, poichè viene sperimentalmente dimostrato che « *nel suolo così bene modificato*

(1) Ma non di tutti! N. d. Direz.

« *l'anidride carbonica ha azione nutritiva per le piante* », tanto vero che essa, una volta assorbita dall'acqua che circola nel suolo, *trasforma con processo lento composti insolubili*, quali i bifosfati, trifosfati ed i tetrafosfati, *in fosfati solubili*. Ed altra funzione massima dell'anidride carbonica nel suolo risiede nella possibilità di trasformare i *cationi* in bicarbonati i quali formano delle sostanze nutritizie, capaci di favorire lo scambio di sostanze delle piante; sono proprio i bicarbonati che, allorquando vi è presenza di anidride carbonica nel terreno, vengono facilmente assorbiti dal sistema radicale e portati in presenza dei cloroplasti.

Da quanto abbiamo detto, l'anidride carbonica modifica la struttura fisica delle particelle terrose, in quanto le calorie prodotte dalla respirazione dei microorganismi, la sua stessa generazione, comportano la disgregazione delle molecole e la decomposizione delle sostanze colloidali che tengono aderenti le molecole stesse; l'anidride carbonica modifica le combinazioni chimiche degli elementi che circolano nel terreno, in quanto abbiamo visto come rende solubili sostanze e liquidi che trovansi nello stesso allo stato di indecomposizione o di insolubilità.

Ed è infine opportuno rimarcare come gli studi recenti sull'attività e funzione dell'anidride carbonica nel suolo abbiano potuto accertare che le piante assimilando anidride carbonica con le parti verdi dell'aria e col sistema radicale, sotto forma di bicarbonati, la stessa anidride *intensifica la funzione clorofillica* delle foglie, tanto che la stessa funzione si è vista aumentare dal 70 al 160 0[0. Che questo avvenga è spiegabile per il fatto che, cambiando la pressione atmosferica, sale la temperatura; di conseguenza anche l'aria del suolo si innalza e, contenendo anidride carbonica, permette che questa venga a portarsi a contatto con le pagine inferiori delle foglie, ricche di stomi. Abbiamo collegato nel titolo di questi appunti la funzione dei bacteri con la vita delle piante erbacee, poichè è naturale che gli effetti dell'anidride carbonica e la intensità della funzione clorofillica resulta più palese nelle foglie poste più vicine al suolo, quali sono appunto le piante erbacee.

Le succitate esperienze hanno fatto conoscere inoltre che la produzione vegetale aumenta per la sintesi organica resa più attiva qualora il tenore dell'anidride carbonica nell'atmosfera, sale a 0,1 0[0, in confronto alla normale percentuale dell'atmosfera ordinaria del 0,04 0[0 in cui tutte le piante vegetano; su tali resultati si è basata la teoria che la sintesi organica delle piante erbacee è subordinata « *ai fenomeni dell'assimilazione dell'anidride carbonica dell'aria e degli*

elementi biogenici del suolo: fosforo, azoto, potassio, ecc. » in forma di concimi chimici; fenomeni che lo Stoklasa afferma verificarsi in proporzioni armonizzanti. La barbabietola da zucchero ha dato ottimo rendimento coltivandola in modo da rispettare l'armonia tra i fenomeni suddetti; ragione per cui ci sembra indispensabile la intensificazione della produzione, migliorando la qualità del prodotto e mettendo a disposizione delle piante coltivate maggiore quantità di carbonio.

Lo scienziato czeco slovacco informa come con prolungate esperienze si sia riusciti ad introdurre nel suolo date quantità di azoto e di potassa nelle forme in cui questi elementi biogeni entrano in combinazione organica, facilmente decomponibile e con grandissimo numero di batteri attivi. Queste forme sono concimi azotati e fosfati dal nome « *humus fosfatato* », « *humus azotato* »; il primo sostituisce con ottimo successo il perfosfato e contiene 13-14 0[0 di anidride fosforica solubile nell'acqua con circa 2 miliardi di batteri attivi per grammo di sostanza, il secondo contiene azoto ammoniacale nella proporzione dell'8-10 0[0, sostanza organica 25-30 0[0; in questo concime i batteri attivi sono quasi 1 miliardo per grammo. Dalla preparazione dei concimi ci consta come l'humus azotato potrebbe benissimo prepararsi in Italia, in quanto si ottiene trattando la calciocianamide con ureasi da cui si ottiene il carbonato ammonico, il quale a sua volta, in presenza dell'anidride carbonica, si trasforma in bicarbonato ammonico. Questi studi, le esperienze, i resultati delle succitate teorie, e l'applicazione dei succitati concimi non potrebbero essere messi a profitto di una coltura industriale, intensivamente fatta nelle provincie dell'Alta Italia, qual'è la barbabietola da zucchero? Oggi è il titolo in sostanza zuccherina che determina il valore del prodotto!

Dott. LUIGI UBALDI.

La foglia di Maclura aurantiaca

nella alimentazione del baco da seta (1)

Da un cortese lettore nostro, residente a Vallegioliti (Alessandria), riceviamo la seguente comunicazione, che pubblichiamo volentieri:

Da uova nate da farfalle fecondate ho voluto tentare l'allevamento del filugello, alimentandolo esclusivamente con foglia di *Maclura*

(1) Era ben nota la adattabilità del baco da seta alla foglia di Maclura. Ma questo esperimento è importante. T. P.

aurantiaca spinosa. Avevo letto in trattati elementari di gelsicoltura che la foglia di *Maclura* può talvolta sostituire la foglia di gelso; ma che la sostituisse completamente, come nel caso mio, non avrei giurato, data la forma poco convincente colla quale gli Autori asserivano essere la *Maclura*, in taluni casi di dieta prolungata, un buon sostituto.

Ottenni così da uova schiuse ai primi di maggio, senza incubazione di sorta — avendole a caso tenute durante il tempo intercorso dalla fecondazione alla schiusa in un armadio della camera da pranzo — bozzoli incroci cinesi, splendidi per esteriore conformazione, lodati ed apprezzati da intenditori.

Ho voluto far cenno dell'esperimento così felicemente riuscito per dimostrare il completo successo dell'allevamento dovuto all'alimentazione del filugello con foglie di *Maclura spinosa*, che cresce rigogliosa in terreni anche poveri facendo una massa di foglia ragguardevolissima, superiore e di molto ai gelseti allevati a prato ed a siepe ed a reticolato.

Unico inconveniente, grave davvero, sono le spine pungentissime e la conseguente difficoltà nello sfogliamento. Ma quando si potesse trovare della semente di *Maclura inermis* il problema sarebbe risolto; la rusticità e la produzione e la nessuna sofferenza pel taglio, renderebbero davvero la *Maclura* degna di moltiplicazione, per la qualità della foglia e per la straordinaria abbondanza di prodotto.

M. B.

La vite maritata all'albero

> « I migliori vini me li danno
> i miei *testucchi* ».
> Bettino Ricasoli.

XI.

Potatura di produzione.

Quando, generalmente dopo il secondo anno, o colla *succisione* o con altro metodo si è formata la *corda* della vite e la si è appoggiata ad una branca del tutore, comincia allora, dopo quella di *formazione*, la regolare potatura di *produzione.* Questa — come abbiamo già accennato precedentemente — dev'essere praticata in diverso modo a seconda del metodo di allevamento che si vuol dare alla vite.

I metodi — come abbiamo già visto — si possono ridurre ai seguenti:

a) a tralciaia semplice;
b) a tralciaia a treccia;
c) a festone o catena orizzontale;
d) a catena verticale;
e) a pergolato.

Fra tutti questi sistemi i due primi sono i più comuni e particolarmente il secondo largamente usato in Toscana, la culla della vite alta sull'albero (1). Ci soffermeremo pertanto su questo bellissimo sistema razionale d'allevamento poichè da esso si può risalire facilmente agli altri.

Portata la vite sul loppo e potata ad occhio per altri due anni, al 3° anno si alleva un primo capo a frutto; si lascia cioè uno dei due capi avuti dai due occhi, e si taglia interamente l'altro; non si lascia cioè cornetto. La lunghezza alla quale questo ramo a frutto è potato è variabilissima; oltre a variare secondo i vitigni, e secondo la forza della pianta, varia a seconda dei luoghi, a seconda della fertilità dei terreni.

Nella maggior parte del fiorentino si uniscono due capi a frutto, si girano l'uno sull'altro, si *intrecciano*, come volgarmente si dice, badando di non offendere gli occhi, ed assieme si incurvano dopo il secondo occhio alla base, legandoli su di una branca del loppo, e si mozzano ad una lunghezza variabile fra i 6 ed i 12 o più occhi, lasciandoli in modo da avere la estremità rivolta verso terra. Questi due capi così potati pigliano comunemente il nome di *pinzana*, *penzana*, *tralciaia, treccia*, *piegatoio.* Restando un capo dispari, lo si piega solo.

Abbiamo quindi un capo a frutto senza cornetto; debbonsi perciò allevare un paio di germogli alla base di esso capo, tra i quali si deve poi scegliere il nuovo capo a frutto per l'anno venturo. Per avere meglio questo capo, la incurvatura, che deve darsi al capo a frutto, si fa in modo da averla dopo il 2° occhio; la incurvatura è accompagnata da una lieve torsione.

Questa incurvatura porta i seguenti vantaggi: i succhi della pianta, venendo arrestati nel loro cammino ascensionale appunto dalla incurvatura, nutriranno molto bene i due germogli venuti dagli occhi lasciati prima dell'incurvatura; il ramo incurvato si met-

(1) Anche l'Emilia ebbe *ab-antiquo* le sue viti agli alberi. T. P.

terà presto a frutto, produrrà molto, ed i frutti matureranno presto e bene. Tutto ciò è validamente aiutato dalla cimatura, come vedremo.

Non credo di dovermi fermare a cercare le ragioni perchè ciò avviene; del resto la incurvatura è una pratica da molto tempo usata in arboricoltura; mi basti quindi l'averne rilevati i vantaggi, i quali ci fanno vedere come questo sistema di potatura sia molto giudizioso.

Il ramo a frutto poi è per intero asportato, e sarà conservato uno dei due germogli venuti alla sua base per formare il nuovo ramo a frutto.

Ogni determinato numero d'anni, quando la vite è trascorsa troppo in alto, si rinnova ad una certa altezza parte del tronco della medesima. All'uopo conviene allevare in giù un saettolo, cioè un tralcio robusto, al disopra del quale si recide la *corda*. Questa operazione dicesi *ritirare* indietro la vite *scappata*.

La potatura del tutore.

Contemporaneamente a quella della vite si fa la potatura del tutore a cui — come già vedemmo — si può dare la forma di *imbuto*, di *canestro*, di *ventaglio* ecc. Questa potatura va fatta a fondo per ripulirlo dalle numerose rinascenze che riscoppiano tanto sulle branche che sul tronco od al piede. Questa pulizia dev'essere rigorosa per impedire che il fitto fogliame del marito aduggi troppo la sua compagna.

Da questa rimonda si ricavano legna e fascine che pagano ad usura la spesa della potatura.

Non credo di soffermarmi su altri metodi di potatura in dipendenza dei vari sistemi di allevamento perchè facilmente immaginabili.

Potatura verde.

Anche la vite alta ha bisogno di potatura estiva tendente a sfollare i getti ed a dare maggior vigore a quelli fruttiferi e ad aduggiarne il meno possibile i grappoli, esponendoli al bacio del sole.

Le operazioni che si praticano alle viti quando sono provviste di foglie, quelle operazioni che costituiscono « la taille d'été » dei francesi, sono le seguenti:

Ripulitura ovvero prima ripulitura. — Si fa nel mese di maggio, e consiste nel tagliare tutti i getti venuti sul legno vecchio, che, come si sa, sono improduttivi;

Spuntatura o seconda ripulitura. — Sarebbe la *cimatura*, che si fa abbastanza rigorosa, spuntando tutti i tralci, che hanno frutto, ad

una o due foglie sopra l'ultimo grappolo. I due primi tralci, che si allevano per avere il capo a frutto nel venturo anno, non si cimano e si legano alle branche del sostegno vivo. I tralci che non hanno frutto, o si sopprimono o si cimano rigorosamente.

Questa cimatura rigorosa è richiesta dalla istessa indole di potatura; non cimando o cimando poco, avremmo uno straordinario sviluppo dei tralci, massime di quelli che vengono verso l'apice del capo fruttifero, a discapito del prodotto e dei due tralci alla base.

Anche il *loppo* va sfrondato durante l'estate, portandone via, prima che assumano consistenza legnosa, le rinascenze più moleste.

Cure culturali successive.

Non crediamo di soffermarci su questo tema.

La vite alberata ha indubbiamente bisogno di cure molto minori in confronto di quella bassa, ed assai meno dispendiose.

Esse si possono restringere alle seguenti:

a) uno od al massimo due lavori di terra alla striscia di terreno che, come abbiamo visto, nei primi anni si lascia libero alle viti;

b) una concimazione o, meglio, un *sovescio concimato* su questa striscia ogni 2-3 anni e limitata soltanto ai primi anni, perchè poscia la concimazione ordinaria delle colture sottostanti basta anche alla vite;

c) qualche *propagginazione* delle viti che falliscono (1) o che tirano su fiacche, per rimpiazzare i vuoti;

d) le ordinarie solforazioni ed irrorazioni in numero alquanto minore della vigna bassa che, trovandosi più a contatto dell'umidità del suolo, soffre di più delle malattie crittogamiche;

e) una *spampinatura* pochi giorni prima della vendemmia per lasciare l'uva più liberamente esposta al sole;

f) una sfrondatura parziale dei *loppi* per ricavarne la *loppina*, discreto foraggio verde durante l'estate.

CAMILLO MANCINI.

(1) E la fillossera? T. P.

Libri nuovi

L. PIGORINI — *Note di critica* — Padova, Tipog. Seminario, 1924.

Polemica col prof. Acqua della Staz. di gelsicoltura e bachicolt. di Ascoli Piceno. Mi guarderò bene dal giudicarne. Mi sia permessa soltanto una domanda: a che prò queste così frequenti e così fiere diatribe?....

ANNUARIO DELLA CATTEDRA AMB. DI AGRIC. *per la provincia di Milano* —. Volumi XXIV-XXV, 1922-1923 - Milano, Premiata tipografia agraria, 1924.

È ormai noto quanto, e quanto bene, lavori la Cattedra ambulante d'agricoltura di Milano! Questi due volumi, in uno, espongono ordinariamente tutta l'opera compiuta nel 1922 e 1923. Opera veramente mirabile: conferenze, corsi pratici, consultazioni, pubblicazioni, convegni d'agricoltori, concorsi per macchine, per animali, corsi di economia domestica e molto altro ancora.

Le nostre più vive e cordiali congratulazioni al Direttore prof. Soresi, e al suo ottimo Personale.

L'Istituto zootecnico laziale negli anni 1920-23 — Relazione della COMMISSIONE DIRETTIVA. — Roma, Tipogr. Cuggiani, 1924.

Questo bel volume, illustrato con interessanti fototipie, contiene la relazione amministrativa della Commissione, e anche quella tecnica del Direttore. Entrambi documenti molto importanti, atti a far conoscere l'opera così felicemente iniziata e condotta a vantaggio della zootecnica laziale, ancora così primitiva!....

La lettura delle due relazioni ispira consenso e plauso. Mi piace ricordare che il Direttore dell'Istituto zootecnico laziale è il valentissimo Dott. Prof. Alberto Romolotti, e il Presidente della Commissione il Gr. Uff. G. Maoli.

Dott. F. PACCHIEROTTI — *I frumenti sardi alla Mostra di Oristano* — Oristano, Tipogr. G. Pagani, 1924.

Si cammina anche in Sardegna, per merito di quelle Scuole agrarie e Cattedre ambulanti. Oristano ha pure la sua Cattedra, diretta dall'operoso Dott. F. Pacchierotti. Nel settembre 1923 vi si tenne una bella Mostra di grani. E in questo volume, illustrato con fotografie, si dà conto della Mostra stessa, della sua inaugurazione, e dei progressi compiuti nella granicoltura del circondario di Oristano. Vi è da imparare leggendo.

ING. CARLO SANTINI - (Laboratorio di meccanica e costruzioni della R. Scuola Super. di agricoltura in Portici) — *Le macchine per piantare e per scavare le patate* — Con prefazione dell'ing. Prof. D. Mayer - L. 8 presso l'Autore.

Monografia precisa, completa, e bene illustrata (38 figure) sulle macchine e apparecchi per la coltivazione in grande delle patate. Una opportuna prefazione del prof. Mayer accresce valore all'ottima memoria.

RIVISTA DI DIRITTO AGRARIO — *La raccolta nazionale delle consuetudini agrarie* — Firenze, 1924 - Anno III.

Felice idea questa del ch.mo prof. Gastone Bolla, direttore della Riv. di Diritto agrario, di raccogliere ordinatamente e pubblicare in appositi fascicoli e volumi, le *consuetudini agrarie*. Esse hanno, come è noto, in cento casi forza di legge. Ciò essendo, è necessario di averne *la raccolta*. È un altro codice, questo delle consuetudini, non meno necessario di quello delle leggi. Congratulazioni all'ideatore, che si è fatto anche raccoglitore, ordinatore, editore.

ISTITUTO SPERIMENTALE DI CASEIFICIO IN LODI — *Annali* — vol. II — Lodi, Tip. commerc. G. Giandoni.

Sempre importanti questi volumi degli Annali dell'Ist. sperim. di Caseificio di Lodi, egregiamente diretto dal Fascetti.

Questo II volume, che contiene scritti del Direttore stesso, di Savini, Dalla Torre, Pirocchi, è riuscito tra i più interessanti.

Prof. M. CASALINI, rettore della Università libera della Mutualità agraria e della Cooperazione — *Il Secondo anno scolastico* 1923 - *Relazione* — Roma, via Seminario, 1923.

Relazione chiara e convinta.

L'ITALIA AGRICOLA — *Selvicoltura industriale* — 15 maggio 1924.

La serie dei numeri *speciali* della « *Italia agricola* » si è arricchita dell'interessante fascicolo sulla *selvicoltura industriale*: pieno veramente di utili e belle memorie e di magnifiche vignette. Contiene scritti dell'on. Serpieri, di Razzetti, Remondino, Di Tella, Del Guerra, Mercudi, Venerosi, Doveri, Palazzo, Fornaci, Pavari, Senni, De Benedictis.

Particolare importanza hanno le monografie sul castagno da frutto, sul pino da pinoli, sulla quercia da sughero, sul bagolaro, sugli eucalipti e sulle acacie da tannino. Ma tutto il volume è ricco e pregevolissimo. Ancora una volta vi è da compiacersi coll'*Italia agricola*.

Dr. MARIO GUARDASONI — *I silos cremaschi in provincia di Reggio Emilia* — Reggio Emilia, Cooperativa lavoranti tipografi.

La provincia di Reggio Emilia, sempre all'avanguardia del progresso agrario, ha già 64 silos tipo cremasco, o Samarani che dir si voglia. Il Dr. M. Guardasoni, vice direttore della Cattedra amb. di agric. di Reggio Em., illustra in questo pregevole opuscolo i *silos* costruiti nella sua provincia; i quali, naturalmente, sono anche un po' opera della Cattedra stessa. Che buon esempio per tante altre provincie italiane!

Prof. ANTONIO SUCCI — *Relazione sull'esito del campo sperimentale di concimazione in copertura e di interramento primaverile del frumento* — Reggio Emilia, Coop. fra lavoranti tipografi, 1923.

Diligente relazione di esperienze bene impiantate e ben condotte. Anche da queste risulta raccomandabile la *rincalzatura*. Ma tale pratica deve sapersi intendere e sapersi applicare come giustamente osserva l'A.

Prof. BERTANI TOMEI — *L'azione granaria della Cattedra ambulante di agricoltura di Urbino nel* 1923 (Direzione e Sezioni) — Urbino, Tip. Mel. Arduini, 1924.

Bertani Tomei è un benemerito della moderna granicoltura. Anche questo bel volume ne è prova. Contiene chiare, sintetiche relazioni su un concorso di grano a solchetti e su campi sperimentali; raccoglie i giudizî degli agricoltori sulla semina a solchetti: e arriva, con grande evidenza, alle note conclusioni a noi care.

Molte fotografie illustrano l'interessante volume: dove, a reggere le spighe dimostrative, molto spesso stanno belle signorine. (Giudizio!....).

P. VOGLINO — *Il servizio fitopatologico in Italia* - Comunicazione alla R. Accademia di agric. di Torino), 30 marzo 1924.

Il competentissimo Voglino espone qui ottime idee sulla organizzazione del servizio fitopatologico in Italia. Gli auguriamo e ci auguriamo di vederle attuate.

T. P.

Briciole

Un errore da evitarsi.

E' quello di tenere razze diverse insieme nello stesso pollaio.

Avvengono incroci non pensati ed a casaccio che non fanno che deteriorare i prodotti e la resa del pollaio.

Si possono sì tenere più razze, ma sempre in scompartimenti separati, ciascuna a sè.

❧

In frutticoltura si può contare sulla riproduzione della varietà per seme?

Nelle *drupacee* (pesco, susino, albicocco, ecc.), per quanto non

sempre, avviene talvolta che le buone varietà si riproducono per seme.

Si può quindi azzardare questo metodo di riproduzione, che d'altra parte offre piante sanissime e longeve più di quelle innestate.

Curiosità georgiche!

Ne segnaliamo un'altra, vista coi nostri occhi: un maialetto allattato da... una cagna! E' venuto su sano, bello e robusto!

Le aziende agrarie e le Camere di Commercio.

Si era detto che colla nuova legge sull'ordinamento delle Camere di Commercio l'agricoltura sarebbe stata esclusa dalle medesime.

Orbene ciò non è esatto. Invero il comma 8 dell'art. 11 del R. decreto-legge 8 maggio 1924, n. 750, suona così: « Le aziende agrarie soggette all'imposta camerale sono considerate industriali anche a tutti gli altri effetti del presente decreto ».

Il che vuol dire che gli esercenti aziende od industrie agrarie debbono essere iscritti nelle liste elettorali camerali e possono anche essere eletti a consiglieri delle Camere di Commercio.

Naturalmente essi debbono pagare l'imposta camerale, ch'è un'aliquota della R. Mobile.

Anzi potrebbe farsi questa questione degna di esame: se cioè i colpiti dal *reddito agrario*, ch'è un'imposta mobiliare, entrino in questa categoria.

Come Sandrino si persuase a scassare via via il terreno che lavorava.

Sandrino era un accorto contadino della Terra di Chiuzzi, che non credeva se non a quanto vedeva.

Ora vide un giorno il suo grano alzarsi di più ed empire di più in una striscia di terreno. Andò a curiosare e vide che quella striscia era il residuo di un filare di viti svelto prima e seminato poscia a frumento.

Ah dunque, disse tra sè: se da questo filare ricavo più grano sol perchè è scassato, perchè non dovrei scassare tutto il resto?

E cominciò a scassare via via ogni anno un pezzo, finchè finì col rivoltare profondamente tutto il suo piccolo predio.

E allora dovette puntellare il suo granaio e raddoppiare il fustame della sua cantina!

Un'altra buona iniziativa delle Cattedre ambulanti d'agricoltura.

Quante non sono state le buone iniziative tradotte in atti per virtù delle Cattedre ambulanti?

Ora a tutte se ne aggiunge un'altra.

Il Consiglio dell' « Unione delle Cattedre » in una sua ultima riunione in Roma ha stabilito che queste debbano promuovere con mezzi acconci il collocamento dei prodotti degli agricoltori nei centri urbani.

Benissimo! Con ciò essi recheranno un altro servizio agli agricoltori non meno che ai consumatori.

Pomodoro in salamoja.

Questo splendido e gustoso ortaggio si serba a lungo sotto sale.

Ecco come.

Si scelgono pomodori piuttosto grossi e non troppo maturi, lasciandovi il picciuolo.

Si stratificano in vasi di coccio, di latta o di legno senza una preventiva ebollizione, ricoprendoli con salamoja concentrata (2 chili di sale ogni 10 litri d'acqua) e chiudendo più ermeticamente che si può ed aggiungendo poscia nuova salamoja per riparare all'evaporazione.

Per accrescere la produzione delle uova.

Ecco due mezzi raccomandabili.

Aggiungere all'alimentazione ordinaria quanto appresso:

1. Cinque grammi di orzo tenuto per tre ore in infusione nell'acqua salata, somministrato ad ogni gallina.

2. Qualche grano di canapa, mescolato ogni tanto agli alimenti delle galline.

Le felci come lettiera.

Le felci in tempi di penuria foraggera costituiscono una discreta lettiera.

Esse sono ricche di potassa, onde migliorano la qualità del letame.

Vanno raccolte d'estate nei boschi, disseccate e serbate a fasci in luogo asciutto.

Per rammorbidire i tubi di caucciù induriti.

Si pongono in un bagno di acqua calda nella quale si aggiunge della glicerina in ragione di 1/10 e vi si lasciano bollire per alcuni minuti.

❦

La siccità, martello dell'agricoltura meridionale!

La siccità è ormai una malattia endemica dell'Italia meridionale. Essa si ripete più o meno costantemente tutti gli anni.

In altri tempi noi calcolavamo come appresso i danni della secca nel Mezzogiorno:

						milioni
Frumento perdita	q.	4	mil.	a L.	110	410
Granoturco »	»	5	»	»	90	450
Patate »	»	2	»	»	70	140
Legumi in genere	»	1	»	»	100	100
Frutta in genere	»	5	»	»	30	150
Olio di oliva	»	$^1/_2$	»	»	600	300
Vino	»	1	»	»	200	200
Foraggi	»	10	»	»	40	400
Ortaggi	»	1	»	»	100	100
			Totale . . .	L.		2250

Crediamo che oggi si dovrebbe calcolare anche di più.

Comunque sono oltre **due miliardi** all'anno che si perdono!

Ecco dove dovrebbe volgersi particolarmente un programma di Governo che volesse davvero fare gli interessi dell'agricoltura! (1)

❦

La gramigna e i raccolti.

Secondo un calcolo del prof. Bellucci, nei terreni invasi da gramigna si producono due ettolitri di grano in meno per ettaro.

E' una perdita di 150 lire!

In compenso i meridionali si accontentano di ricavarne un foraggio verde durante l'estate.

Magro compenso in verità!

---

(1) Sì, il Governo; ma perchè non anche gli agricoltori? Le opere di irrigazione in Lombardia non le fece il Governo. E le prime bonifiche nel Veneto, nemmeno! T. P.

Funghi sott'aceto.

Anche i funghi si serbano sott'aceto.

Se grossi si tagliano a fette, si lavano e si fanno bollire per 10 minuti in acqua salata. Sgocciolati si raffreddano e si pongono in recipienti, coprendoli di aceto forte con lauro, pepe, chiodi di garofano. Dopo una settimana l'aceto si leva, si fa bollire e poscia si versa sui funghi fino a copertura. Si chiude più ermeticamente che si può.

La castratura del pollame generalmente si fa in modo barbaro, onde molti pòlli ne muoiono.

Almeno gli operatori o le operatrici disinfettino le ferite con acido fenico o con soluzione di sublimato. Ci vuol tanto poco!

Al telefono.

— *Esiste il testo unico delle leggi per l'imposta sugli oli di semi?*

— Si, venne approvato con decreto ministeriale dell'8 luglio scorso, insieme a diversi altri testi unici.

— *Quali se è possibile?*

— Per l'imposta sull'acido acetico, sulle acque gazzose, sulla birra, sui surrogati di caffè, sul glucosio e maltosio e materie zuccherine analoghe, sugli spiriti, sullo zucchero, sul sapone, sulle polveri e materie esplodenti.....

— *Dove venne pubblicata tutta questa roba?*

— Sulla *Gazzetta Ufficiale* n. 195 del 20 agosto scorso.

Rivista della stampa italiana ed estera

Previsioni sui raccolti di frumento e segale negli Stati Uniti d'America.

Il *Il Bollettino di notizie commerciali* del nostro Ministro per l'E. N., informa che l'Ufficio raccolti del dipartimento federale dell'agricoltura ha pubblicato le seguenti notizie circa le condizioni del frumento invernino e della segala negli Stati Uniti, per la stagione in corso.

Frumento invernino. — Al 1 maggio 1924 l'area seminata a fru-

mento invernino era di 36.898.000 acri, ossia 3.035.000 acri in meno (7.6 0[0) della superficie totale seminata nell'autunno scorso, e 2.624.000 acri (6.6 0[0) in meno dell'area mietuta l'anno scorso (39.522.000). La superficie media mietuta durante gli ultimi dieci anni fu di 39.222.000 acri.

Le condizioni medie del frumento invernino erano, al 1 maggio 84,8 0[0 di un raccolto normale, in confronto di 83,0 0[0 al 1 aprile 1924, 80,1 0[0 al 1° maggio 1923, ed all'86,3 0[0 media degli ultimi 10 anni alla stessa epoca. Una condizione media dell'84,8 0[0 al 1° maggio sta ad indicare una produzione di circa 15 bushels di frumento per acre. Durante gli ultimi dieci anni furono raccolti in media 15.2 bushels di frumento per acre.

In considerazione dell'area da mietere di 36.898.000 acri, ed ammettendo una produzione di 15 bushels per acre, risulterebbe per quest'anno un raccolto finale di 553.013.000 bushels di frumento, un quantitativo, cioè, inferiore del 3,4 0[0 a quello del 1923, del 5,8 0[0 a quello del 1922, del 7,9 0[0 a quello del 1921, e del 7,0 0[0 inferiore a quello medio degli ultimi dieci anni. Il raccolto finale potrà essere però superiore o inferiore al quantitativo sopra indicato, a seconda che le condizioni atmosferiche durante il resto della stagione saranno più o meno favorevoli al raccolto stesso.

Segala. — Le condizioni medie del raccolto della segala erano, al 1° maggio, 82,2 0[0 di un raccolto normale, in confronto a 83,5 0[0 al 1° aprile 1924, 85,1 0[0 al 1° maggio 1923, ed al 90 0[0, media degli ultimi dieci anni alla stessa data.

Tali condizioni stanno ad indicare un raccolto finale di circa 61.739.000 bushels, in confronto a 63.023.000 bushels effettivamente raccolti nel 1923, a 103.362.000 bushels prodotti nel 1922, ed alla produzione media di 66.370.000 bushels ottenuta durante gli ultimi dieci anni.

Il 71,5 0[0 delle arature primaverili erano complete al 1° maggio 1924, e solamente il 58.1 0[0 delle semine primaverili erano state fatte alla stessa epoca.

Impiegare sementi di grano di razze elette significa assicurare elevatissimi raccolti, nonostante la stagione contraria. L'esempio di quest'anno ne è prova indiscutibile.

Il problema del grano è il massimo problema della nostra economia agraria. Fra i mezzi per risolverlo, la larga diffusione delle razze elette si è dimostrato uno dei più efficaci e di esito sicuro e costante.

Nelle decorse annate le razze elette di grano hanno attraversato la prova del fuoco, che ha servito a dimostrarne in modo inequivocabile, la superiorità sulle razze comuni originarie o meno.

La purezza della stirpe è coefficiente indispensabile per raggiungere le più elevate produzioni di grano.

Le annate fortunose come quelle del 1920 e 1922 si sono incaricate di darci la dimostrazione dellla eccellenza delle razze elette di grano in confronto alle altre derivazioni. Gli agricoltori che in quegli anni le coltivarono su larga scala, risentirono le conseguenze della stagione avversa in proporzioni senza confronto minori.

Una semente di razza eletta di grano oltrepassa di qualche quintale di grano per ettaro il prodotto della stessa varietà non purificata o inquinata per successive immissioni di stirpi meno nobili.

Le razze elette rappresentano il mezzo sicuro per aumentare, senza grandi spese, la rendita delle coltivazioni.

Il seme di grano di razza eletta deve provenire da coltivazioni specializzate e sottoposte a controllo autorizzato com'è quello che si esercita in Italia dall'Ufficio centrale degli enti cooperativi produttori di sementi di razza eletta.

(Federazione italiana consorzi agrari)

Concorsi, Esposizioni e Congressi.

*** **La Mostra della Spiga in Alessandria** è stata inaugurata il 5 corrente: è una rassegna interessantissima delle varietà di frumento coltivate nell'agro alessandrino, fra le quali primeggiano le razze elette a dimostrare come solo con esse si può efficacemente resistere ai danni dell'allettamento, della ruggine e della stretta, i tre principali malanni che insidiano la nostra produzione frumentaria. L'ottima iniziativa della Cattedra ambulante d'agricoltura è perfettamente riuscita nello scopo di spronare gli agricoltori a dare ogni accorgimento nella scelta delle varietà non solo, ma nell'adozione delle cure colturali necessarie al conseguimento del maggior prodotto granario, dalle razionali rotazioni alle adatte concimazioni alla buona lavorazione del terreno ed ai lavori primaverili di rincalzatura. Le nostre felicitazioni agli organizzatori della Mostra, ed in particolare all'egregio professor Zannoni.

*** **Il Ministero dell'Economia Nazionale, allo scopo di contribuire alla formazione del personale tecnico forestale** per il governo e la gestione dei boschi e dei pascoli di proprietà dei Comuni e degli Enti morali, ha bandito un concorso tra i laureati in scienze agrarie per il conferimento di dieci borse di studio di lire 16.000, per la frequenza di un corso biennale d'istruzione in Firenze presso l'Istituto superiore agrario e forestale, per gli anni scolastici 1924-25 e 1925-26. Possono prendere parte al concorso i laureati in scienze agrarie che non abbiano superato il 25° anno di età e che abbiano conseguito il diploma di laurea non prima dell'anno scolastico 1921-22. Le domande su carta da bollo da lire 3 ed i documenti di rito, devono pervenire al Ministero dell'Economia Nazionale — Direzione Generale delle foreste e demanii — non oltre il 15 settembre p. v. Per maggiori schiarimenti occorre rivolgersi alla Div. II, Sez. II di detta Direzione generale.

*** **Una Mostra estiva prodotti agricoli a Ferrara** indetta dal Comitato esecutivo per la celebrazione del trentennio di fondazione di quella Cattedra ambu-

lante di agricoltura, sotto l'alto patrocinio del Ministro dell'Economia Nazionale, è stata inaugurata il 1° corr. I migliori agricoltori e frutticultori della provincia hanno largamente partecipato coi loro prodotti alla Mostra, rendendola interessante non solo per gli agricoltori della regione, ma anche per il pubblico in genere.

⁂ **Fra gli assistenti delle RR. Scuole speciali e pratiche di agricoltura, attualmente in servizio per 12 posti di professore straordinario nelle RR. Scuole agrarie medie** è aperto il concorso per esami. I suddetti posti sono così ripartiti fra gli insegnamenti seguenti: *a*) Scienze fisiche e naturali e patologia vegetale, N. 4 — *b*) Chimica generale, agraria e tecnologia ed industrie agrarie, N. 5 — *c*) Matematica applicata, agrimensura e disegno, N. 1 — *d*) Zootecnia, N. 1 — *e*) Viticoltura ed Enologia, N. 1. — E' pure aperto pubblico concorso per titoli e per esami per quei posti di cui all'articolo precedente, che dovessero restare, per qualsiasi motivo, scoperti, dopo espletato il concorso di cui all'articolo stesso. Stipendio iniziale L. 9500 oltre il supplemento di servizio attivo di L. 600 ed alla indennità caro viveri nella misura stabilita dal decreto 11 novembre 1923 N. 2395. Il termine utile per la presentazione delle domande di ammissione al concorso di cui all'articolo 2 scadrà il 15 ottobre 1924. Chiedere al Ministero dell'Economia Nazionale copia del Bando di Concorso colle condizioni relative.

⁂ **Ad 11 posti di professore straordinario di Lingua italiana, Storia e Geografia nel ruolo delle RR. Scuole agrarie medie** è aperto il concorso per esami e per titoli. Stipendio iniziale L. 9500 oltre il supplemento di servizio attivo di L. 600, e l'indennità caro viveri nella misura stabilita dal Decreto 11 novembre 1923 N. 2395. La domanda di ammissione al concorso, redatta in carta bollata da L. 3, dovrà pervenire al Ministero dell'Economia Nazionale - Direzione Generale dell'agricoltura, non oltre il 15 ottobre 1924, alla quale si potrà richiedere anche copia del Bando di Concorso colle condizioni relative.

Piccole notizie.

Terreni, macchine, concimi e sementi.

⁂ **Gli spinaci esigono terreno soffice,** fresco, permeabile, ma non umido. La *concimazione* deve essere fatta con letame molto decomposto, e meglio se viene integrata con l'aggiunta di concimi minerali nella misura seguente (scrive *La Gazzetta del contadino*), ed interrati prima della semina col lavoro di preparazione del terreno:

Letame maturo, per ettaro	Q.li	350
Perfosfato	»	3
Concime potassico (salino, cloruro o solfato)	»	2

E' utilissimo aggiungere in copertura, in due volte, un po' di nitrato di soda, come si fa anche pel frumento, in ragione di 1 Q.le per ettaro. La concimazione può farsi anche con soli elementi minerali, dei quali però deve essere aumentata la dose adeguatamente.

⁂ **Le diverse utilità dispiegate dai concimi fosfatici,** incorporati che siano col terreno, si possono praticamente ricondurre alle seguenti: *a)* precocità di sviluppo delle piantine, le quali senza fosforo impiegherebbero maggior tempo per crescere e fruttificare; *b*) notevole nonchè rapido accrescimento delle sottili radici le quali rappresentano le boccuccie con cui la pianta attingerà nutrimento dai liquidi circolanti nel terreno; *c*) valida difesa contro l'allettamento, specie nei cereali tipo frumento e nelle graminacee da prato; *d*) sicuro anticipo nella maturanza dei cereali e visibile miglioramento nelle qualità commerciali delle cariossidi; *e)* deciso aumento nel valore alimentare dei comuni foraggi (prati stabili ed artificiali) e scomparsa della cachessia ossea nel bestiame. (Così V. Manvilli su *L'Economia rurale*).

⁂ **Si possono distinguere quattro ingrassi principali fabbricati con le ossa,** e cioè: 1) ossa greggie contenenti grasso e gelatina; 2) ossa macinate conte-

nenti la gelatina, ma non il grasso; 3) farina d'ossa trattata col vapore e quindi priva tanto di grasso che di gelatina; 4) perfosfati d'ossa. La composizione media relativa può stabilirsi come in appresso:

	Azoto	Equivalente ad ammoniaca	Anidride fosforica	Equivalente a fosfato tricalcico
1) Ossa greggie . . .	5,—	6,—	22,—	48,—
2) Ossa macinate . . .	3,75	4,50	20,60	45,—
3) Farina d'ossa . . .	1,50	1,75	27,50	62,—
4) Perfosfato d'ossa . .	2,50	3,10	15,30	34,—

Pur costituendo le ossa greggie un buon concime fosfatico, commenta V. Manvilli, esse non dispiegano certamente gli utili effetti che di solito si conseguono coll'impiego degli altri materiali, di cui ai numeri 2, 3 e 4.

*** **Chi lavora profondo getta la prima base di un'agricoltura razionale,** sfruttando le forze gratuite della natura, che sono: *aria, acqua, luce e calore*; così opportunamente ripete il *Bollettino* della Cattedra di Reggio E. Il terreno contiene molte sostanze che la pianta non può utilizzare se non si trasformano per mezzo dell'aria e di quei piccolissimi, invisibili esseri *(bacteri)* che pure si trovano nel terreno e che l'aria fa vivere. Come il frumento serve all'alimentazione umana quando si è trasformato in pane, così tante sostanze del terreno servono alla pianta dopo essersi trasformate in altre sostanze ad essa utili E il primo trasformatore è l'ossigeno dell'aria. Orbene, le sostanze del terreno che non hanno goduto i benefici dell'aria restano inerti, inutilizzate. All'azione benefica si aggiunge, nell'estate, l'azione della luce e del calore, e nell'inverno quella del gelo.

Avversità e malattie.

*** **In settembre i frutti danneggiati dalle larve** della *Carpocapsa* si devono raccogliere, se cariati, per utilizzarli subito e distruggere intanto il bruco interno. Se questo non fosse più dentro il frutto, si praticherà allora alle piante una pulizia del tronco per sopprimere, sotto le porzioni corticali sollevate, quei bozzoletti bianchi, che altro non sono se non i bruchi in abito invernale. Anche i frutti marcescenti o mummificati dalla *Sclerotinia fructigena* si mettano da parte per bruciarli insieme ai rami trasudanti gomma, che si avrà cura di tagliare dai peschi, ciliegi, albicocchi, susini. (Così il prof. P. Voglino nei suoi consigli mensili dall'*Osservatorio fitopatologico* di Torino).

*** **Raccogliendo le patate si abbia cura di allontanare i tuberi guasti:** questi potranno essere utilizzati, cuocendoli, nell'alimentazione del bestiame, oppure ceduti con un certo profitto alle fecolerie; rimangono così distrutti insetti e funghi parassiti. Si dovranno sempre vigilare con la massima cura i *coltivati a foraggere*, che facilmente sono attaccati da fanerogame parassite, onde evitare l'inquinamento delle sementi. (Così consiglia il prof. P. Voglino).

*** **Contro le erbe infestanti,** il dr. Aloi ricorda i buoni risultati dell'uso del clorato d'ammoniaca. Per ogni ettaro di terreno invaso da erbacce basta usare 8 chili di clorato d'ammoniaca sciolto in acqua e dato per innaffiamento. La soluzione si prepara all'1 per cento: cioè un chilo di clorato in ogni ettolitro di acqua. Con otto ettolitri di soluzione si innaffi l'ettaro di terreno, adoperando, beninteso, una pompa con polverizzatore. Non c'è neanche da aver paura per eventuali danni alle colture che seguono, perchè si sono fatte rigorose prove con esito negativo.

Industrie agrarie e colture speciali.

*** **In autunno, approssimandosi l'epoca di raccolta dei carciofi** nei luoghi caldi, occorre spingere la pianta con l'irrigazione, se la stagione corre asciutta, e con la concimazione. Per spingere la pianta, se la concimazione d'impianto fu abbondante e completata con perfosfato minerale, può bastare un po' di nitrato di soda (Kg. 2 per ogni 100 piante, dato in due volte). In terreni magri o mal concimati, specifica la *Rivista ligure d'agricoltura*, è meglio dare una

concimazione chimica completa, e cioè: perfosfato minerale kg. 5, solfato potassico kg. 2, solfato ammonico kg. 2, nitrato di soda kg. 1; totale kg. 10 (per ogni 100 mq. o piante).

*** **Certi ortaggi biennali, come le scorzonere, le bietole, le carote,** possono qualche volta montare a fiore nel primo anno di coltura. Sementi ottenute in tali condizioni, precisa *La Gazzetta del contadino*, valgono meno di zero. Dalle piante biennali indicate ed anche da quelle che stanno a cavallo di due annate perchè seminate in autunno, come la valerianella, lo spinacio, il prezzemolo, non si devono raccogliere sementi che nel secondo anno: è il solo mezzo per ottenere risultato perfetto.

*** **Nelle terre forti, argillose, il grano di ristoppio** dà quasi sempre prodotto maggiore in quantità che nel primo anno, quando, s'intende, siano applicate tutte le necessarie cure di coltivazione. Non è proprio il caso, dunque, dice *La Gazzetta del contadino*, di gridare sempre e dappertutto la crociata contro il ristoppio; il che prova ancora una volta come in agricoltura non ci sia proprio niente di assoluto. Piuttosto non si abusi, e chi ristoppia tenga presente che col ripetere la coltura del grano si favorisce lo sviluppo di alcune cattive erbe; è perciò indispensabile impedirne la moltiplicazione, lavorando superficialmente il terreno prima di fare l'aratura vera e propria; si favorisce così la germinazione dei semi delle erbacce.

Zootecnia.

*** **Molti per uccidere i tacchini usano spezzare loro il collo,** alla nuca, a forza di tirare; ma questo sistema fa soffrire molto i poveri volatili, i quali, se specialmente non capitano in mani molto esperte, non muoiono tanto facilmente. Il miglior sistema invece, dice *Rivista degli allevatori*, è quello di sgozzarli come si fa con gli agnelli, facendo colare tutto il sangue, per cui le carni restano bianchissime. Quando i tacchini si destinano a mercati lontani si imballano in casse dopo averli spiumati, avendo cura di cospargere il fondo e lo strato sottostante al coperchio di uno strato di paglia, e di non mettere i tacchini a contatto l'uno dell'altro. Tra i volatili non bisogna far mancare uno strato di paglia bene pressata allo scopo di non fare subire ai corpi, durante il viaggio, dei sballottamenti che potrebbero deteriorarli. Così imballati, i volatili morti possono viaggiare per diversi giorni di seguito.

*** **Come si cura la difterite del pollame?** *Rivista degli allevatori* risponde: isolando gli animali infermi, pulendo loro la bocca ed il gargalozzo delle mucosità che vi si formano, di colore giallognolo e pestilenti. Per far ciò si formerà un batuffolo di cotone fissandolo in cima ad un piccolo ramo, od al manico d'uno spazzolino da denti, e con questo batuffolo si passerà sopra le mucosità procurando di portarle via, senza però provocare delle emorragie. Indi con altri batuffoli, impregnati nel sugo di limone, si cauterizzeranno le regioni in cui la mucosità fu tolta; e se dopo due o tre giorni di questa cura le mucosità persistono a formarsi, invece del sugo di limone, si farà la cauterizzazione con della tintura d'iodio, o nitrato d'argento, e lavaggi con della resosina che si trova nelle farmacie.

Economia rurale e statistica agraria.

*** **La Direzione generale del Catasto ha compiuto il suo lavoro di determinazione della rendita fondiaria** imponibile in base alle nuove tariffe di estimo approvate dalla Commissione censuaria centrale. L'imponibile accertato ammonta a un miliardo e 467 milioni Esso, precisa il *Bullettino dell'agricoltura*, è il risultato dell'applicazione delle nuove tariffe alle qualità ed alle classi di terreni inscritti nei catasti in vigore. Malgrado l'aggiornamento dell'imponibile, l'ammontare delle imposte erariali e delle relative sovraimposte non subirà modificazioni, e ciò in conformità alle dichiarazioni fatte dal ministro delle finanze nel suo discorso del 30 marzo e riconfermate nell'esposizione pronunziata al Senato il 27 giugno scorso.

Foreste e monti.

*** **Gioverà ricordare le agevolazioni concesse per i terreni da rimboschire.** — Il R. D. 17 maggio, n. 117 (tit. III) stabilisce l'esenzione dall'imposta e dalla sovrimposta provinciale e comunale per i terreni privati compresi nei perimetri sia rimboschiti che mantenuti regolarmente a bosco. L'esenzione è della durata di anni 40 se si tratta di boschi di alto fusto, e di anni 15 se si tratta di boschi cedui. Il Ministero dell'E. N. è inoltre autorizzato ad accordare gratuitamente la direzione tecnica dei lavori di rimboschimento, nonchè contributi nella misura non superiore ai due terzi della relativa spesa determinata dall'Autorità forestale. Le domande in carta semplice dovranno essere indirizzate all'Agenzia delle Imposte, corredate dal certificato, pure in carta semplice, dell'Ispettorato Forestale.

Istruzione agraria. — Scuole e Cattedre.

*** **Un corso speciale per i Direttori di Stabilimenti Bacologici** provvisoriamente autorizzati, i quali desiderino ottenere regolare diploma di direttori effettivi, avrà inizio il 15 p. v. ottobre presso la R. Stazione Sperim. di Gelsicoltura e Bachicoltura di Ascoli Piceno. La domanda in carta da bollo da L. 2 dovrà essere diretta a quella R. Stazione non più tardi del 30 settembre. Per gli opportuni schiarimenti riguardo all'ammissione al Corso e alla tassa, rivolgersi alla Stazione medesima.

*** **Presso l'Istituto agrario "Vegni" in Capezzine**, che per l'anno scolastico 1924-25 sarà trasformato in Scuola media di agricoltura, è aperto concorso tra i giovani che vogliono essere ammessi al 1° anno del corso ordinario. I posti disponibili nel Convitto sono 14, e cioè: 3 semigratuiti (L 1000 annue) e 11 ad intera retta (L. 2000 annue). Ai primi possono essere ammessi solo i giovani di famiglie toscane o che da 10 anni almeno risiedano nelle provincie di Arezzo, Firenze, Grosseto, Livorno, Lucca, Pisa e Siena. Ai posti ad intera retta possono essere ammessi anche i giovani delle altre provincie italiane e dell'estero. Il concorso si chiude col 16 ottobre p. v. Chiedere programma e condizioni del concorso alla Direzione dell'Istituto.

Esportazione - Importazione - Commercio.

*** **Continua sul mercato di Corfù la stasi negli olii d'oliva.** — Essi sono offerti a 900 dracme al barile jonio senza compratori. Le grandi ditte commerciali francesi ed italiane, che avevano l'abitudine di acquistare l'olio d'oliva di Corfù, non hanno operato quest'anno alcun acquisto, fornendosi di grandi quantitativi dalla Spagna, ove il raccolto oleario fu abbondantissimo. Quindi la maggior parte della produzione di Corfù, che annualmente veniva spedita a Marsiglia, giace quest'anno invenduta nei depositi dell'Isola, provocando una crisi assai importante nel mercato oleario. Così riferisce il *Bollettino di notizie commerciali* del Ministero per l'economia nazionale.

Leggi, decreti e ordinanze.

*** **L'approvazione del regolamento per la produzione ed il commercio del seme bachi da seta** è contemplata dal R. D. 26 giugno 1924, n. 1204, pubblicato nella G. U. n. 185 del 7 agosto 1924.

*** **Della determinazione delle cattedre dei R. Istituti superiori di medicina veterinaria** e della ripartizione del personale fra gli Istituti stessi, si occupa il R. D. 10 luglio 1924, n. 1171, pubblicato nella G. U. n. 179 del 31 luglio scorso.

*** **Le norme per il Primo inquadramento e per le promozioni del personale del catasto** e dei servizi tecnici di finanza, sono date dal R. D. 29 giugno 1924, n. 1187, pubblicate nella G. U. n. 181 del 2 agosto.

Diverse.

*** **L'annuario statistico dell'industria bacologica e serica** è pubblicato nel fascicolo 11-12 del bollettino *Informazioni seriche* del Ministero dell'economia nazionale. L'annuario comprende gli elenchi delle ditte che esercitano l'industria serica, ai quali fanno seguito delle interessanti tabelle su l'attività degli stabilimenti serici.

*** **Per il commiato del Direttore del Consorzio agrario coop. di Perugia.** Domenica 24 agosto sono state consegnate al dott. cav. Adolfo Romizi, che ha lasciato la direzione del Consorzio agrario di Perugia, per assumere un alto posto nella Società Montecatini, due medaglie d'oro, alla fine di un riuscitissimo banchetto d'addio. Una medaglia d'oro fu presentata a nome del Consorzio con sentite parole di stima e di affetto dal vice presidente ing. cav. Luigi Scassellati-Sforzolini; l'altra medaglia fu data dagli impiegati. Parlarono il prof. comm. Vivenza, il prof. Paganelli e il prof. cav. uff. Bertani Tomei. A tutti rispose commosso e grato il cav. Romizi, che lascia a Perugia opera feconda ed oggetti cari.

*** **Per impedire la totale scomparsa del bisonte d'Europa**, uno dei più bei monumenti viventi, e tentare di conservarne la specie provvedendo, secondo rigidi criterî scientifici, alla moltiplicazione dei pochi esemplari superstiti, si è costituita nel 1923 a Berlino un'apposita Società internazionale per la conservazione del bisonte d'Europa. Si sta ora costituendo, informa *Il Giornale d'Italia forestale*, la sezione italiana di questa Società. La quota sociale annua è fissata per questo primo anno a un minimo di lire 10 pagabili al sig. Icilio Fancelli, agente di cambio in Genova (Via Petrarca, 2) il quale invierà regolare ricevuta e amministrerà i versamenti che gli verranno fatti tenendoli a disposizione della Società.

*** **Per la conservazione in acqua di calce, le uova fresche** si lavano, se non perfettamente pulite, e poi si stratificano in un qualsiasi recipiente (tino, botte, meglio se in un recipiente di terracotta), avendo l'avvertenza di mettere le uova con la punta in basso; infine si ricoprono con latte di calce (soluzione di 700 gr. di calce in 100 litri d'acqua) avendo l'avvertenza che il livello del liquido sia pure superiore a quello delle uova di circa 10 centimetri. Si chiude il recipiente, e si conserva in locale fresco a temperatura costante il più possibile. Le uova così si conservano per parecchi mesi, ma perdono il loro gusto e mal si prestano per essere consumate con poca cottura come uova da bere (*L'Agricoltura milanese*).

Corrispondenza aperta. - Risposte a quesiti

Per ben vinificare la vendemmia di quest'anno. (*O. R. di Q.*). — E' vero infatti che, mai come quest'anno, la raccomandazione di curare quanto più è possibile la fermentazione del mosto è opportuna.

Ciò perchè la peronospora del grappolo e la tignuola, e poi anche l'oidio e la grandine hanno non poco danneggiato la vendemmia, compromettendo la qualità dei vini futuri.

E' quindi opportuno (più che nei precedenti anni di lunghe siccità e di assenza quasi assoluta di malattie crittogamiche su le uve) ricorrere all'uso dell'anidride solforosa liquida (14-15 gr. per q.le d'uva) o del metasolfito potassico (25-30 gr. per q.le) per purificare la massa pigiata e per regolare il moto fermentativo.

All'uso del metasolfito potassico (o dell'anidride solforosa) deve farsi seguire l'impiego dei fermenti selezionati (una dose per 15-20 q.li di vendemmia), che il commercio prepara e vende in comodi tubetti di vetro, in colture di *agar*.

Con i preparati suddetti sarà possibile avere dalla fermentazione i migliori risultati, ed il vino ottenuto sarà più depurato, più armonico, più ricco di alcool, colore, estratto, più conservabile.

In luogo del metasolfito potassico o dell'anidride solforosa e del fosfato ammonico, necessario alla nutrizione dei fermenti, può usarsi il *solfobiogeno* Ottavi, in quantità di un chilo per 20-25 q.li di uva pigiata.

L'Agricoltore al mercato

Rivista dei mercati agricoli

CEREALI. Frumento. — Mentre, in seguito alle notizie più ottimiste relative alla produzione nei paesi esportatori, i prezzi dei grani esteri hanno segnato qualche ribasso, il frumento nazionale ha sul mercato un andamento sostenuto. Vi ha infatti molto riserbo da parte dei detentori i quali sperano in quotazioni migliori ancora delle attuali. Ma, d'altra parte, si nota che gli acquirenti sono molto prudenti nell'impegnarsi. Si può dunque dire che l'attuale momento del mercato granario è caratterizzato da una specie di schermaglia fra domanda e offerta, schermaglia temporeggiatrice, tendente a procrastinare ogni decisione fino al momento in cui le condizioni dell'oggi si saranno chiarificate. Intanto le notizie che ci pervengono fanno ritenere che la prossima annata troverà un maggior interramento di seme. Gli agricoltori mostrano sintomatico interessamento a quanto si scrive e si opera nel campo della granicoltura; e le mostre del grano, che qua e là vanno tenendosi con opportuno criterio di propaganda, trovano presso gli agricoltori pratici favore ed incoraggiamento che sono di lieto auspicio per l'avvenire anche prossimo. I recenti bollettini segnano prezzi che variano a seconda delle qualità e delle piazze, dalle L. 115 alle 120 e financo alle L. 125 il q.le per i teneri e semiduri, e L. 130-140 per i grani duri.

Granturco. — Il raccolto che va facendosi in condizioni normali quasi ovunque, conferma le previsioni di quantità elevata e di qualità buona. I prezzi sono sostenuti sulla base di L. 85 e 95 per quintale.

Avena. — Il mercato è abbastanza attivo, ed ha prezzi sostenuti sulle L. 90 a 95 per quint. con tendenza al rialzo, in vista del raccolto non molto copioso ed inferiore a quello della scorsa annata.

Riso. — Lo stato delle coltivazioni si può ritenere soddisfacente; solo i risi seminati in ritardo hanno sofferto per la temperatura fresca, anzi fredda dei passati giorni. Il mercato non ha molta animazione ed i prezzi si mantengono stazionari: da L. 134 a 142 i risoni originari, a L. 110-115 gli andanti, da L. 130 a 150 gli Ostiglia, da L. 130 a 142 i Maratelli per quintale. I risi originari sulle L. 205, sulle L. 240 i Vialone, sulle 220 i Maratelli.

FORAGGI. — Sono abbastanza ricercati i maggenghi, ma in generale il mercato segna pochissima animazione. Si confermano le buone notizie di abbondante produzione dei tagli agostani. Il maggengo ha prezzi varianti dalle 35 alle 50

lire per quintale secondo le località; l'agostano si quota sulle 30 lire circa. La *paglia* ha prezzi sostenuti sulla base di 12-18 lire il quintale; le disponibilità sono piuttosto scarse.

CANAPA. — Scarso in quantità si presenta il raccolto, ma ottimo per qualità. I prezzi di apertura sono sostenuti sulle 700 lire il quint.: questa quotazione è stata sorpassata e si prevedono aumenti.

BESTIAME. Bovini. — I bollettini di questa prima decade non segnano sensibili oscillazioni nei prezzi i quali si mantengono elevati in conseguenza della viva richiesta di buoi da lavoro e da allevamento e di quella di carne da macello. Va notato che la carne congelata non è più negletta come nel passato, ma anzi va entrando nel consumo anche dei piccoli centri: questo fatto dovrà avere senza dubbio una ripercussione non trascurabile sui prezzi del bestiame da macello. A Milano si fanno, a peso vivo, le seguenti quotazioni: buoi da L. 4 a 6,40 il kg. a seconda della qualità; vitelli maturi da L. 8 a 10,50, immaturi da L. 8 a 9; vacche da L. 3,50 a 6. A Bergamo i bovini di 1ª qual. da L. 5,30 a 5,60, di 2ª qual. da L. 5 a 5,20; vitelli da L. 9 a 10; a Cremona i buoi da lavoro L. 550, da macello L. 470 a 550; vitelli d'allevamento da L. 800 a 2000 al capo. Gleggio segna per i buoi da L. 550 a 600, pei vitelli grassi da L. 8,50 a 10, giovenche e vacche grasse di 1ª L. 590 al quin. A Verona buoi da L. 3,50 a 5,60, vacche da L. 3 a 5; vitelli da latte da L. 7,50 a 8,50; a Carrù i buoi da L. 520 a 600, vacche da L. 350 a 450, vitelloni da L. 650 a 740, vitelli da latte da L. 780 a 900; a Lugo da L. 600 a 650 i buoi, da L. 850 a 900 i vitelli; a Roma da L. 500 a 600 i buoi, da L. 600 a 880 i vitelli.

I *suini* hanno quotazioni sostenute tendenti al rialzo; per i grassi Alessandria segna da L. 8 a 8,50 il kg.; Moncalvo L. 9,50-10; Parma L. 7,50; per i magroni Carrù L. 250 a 500 al capo; Modena L. 10 a 11,50 il kg.; pei lattonzoli da L. 250 a 300 circa il capo sulla generalità dei mercati.

UVE E VINO. — La promessa che il Presidente del Consiglio ha fatto il 1° corrente alla Commissione dei viticultori siciliani, di portare cioè in Consiglio dei ministri del 12 prossimo la importantissima questione relativa ai provvedimenti atti a mitigare in qualche misura la gravità della crisi vinicola che si affaccia quanto mai tristissima, è stata appresa con un senso di grande sollievo. E' ormai generale convinzione che i pesi fiscali gravanti ora sproporzionatamente sulla viticoltura e sul commercio vinicolo verranno convenientemente ridotti. D'altra parte, come può chiedersi un'imposta di L. 15 su di un ettolitro di vino che in molte regioni è oggi quotato a cifra quasi eguale? Il tempo è buono quasi ovunque e le uve maturano in modo soddisfacente, esclusione fatta per quelle regioni che hanno avuto malanni o meteore avverse. I vini vecchi sono sempre insistentemente offerti, ma trovano scarsissimi compratori: in alcune località dove il raccolto è abbondante si è in grave imbarazzo per imbottare il nuovo prodotto. Ci scrivono da Siena che i coloni, scoraggiati, lasciano le vigne in balia di chi vuol mangiare uva!!

Trovano prezzi relativamente buoni le uve da tavola: quelle da vino hanno finora avuto quotazioni dalle L. 20 alle 40 al quintale nelle Marche, rispettivamente in quel di Macerata e di Pesaro; prezzi sulle L. 25 per le comuni modenesi, di L. 75 per le ancellotte; pel *primitivo* delle Puglie si sono avuti contratti da L. 25 a 40 il quint. In Sicilia si registrano danni per la siccità e pei venti sciroccali.

Red.

Redattore responsabile Dott. Mario Signorini.

STAB. TIP. SUCC. CASSONE - CASALE